Elvea, een feest uit Italië

Ovenschotel parmentier met gehakt en witte bonen

Ingredienten voor 4 Personen

Voor de puree

6	Bloemige aardappelen, in stukken
4	wortels in blokjes
1	kleine pompoen, in stukken
2 takjes	tijm
1	laurierblad
1 scheut	melk
1	ei
	peper
	zout
	nootmuskaat
	boter

Voor het gehakt

500 g	varkensgehakt
2	ajuinen
1 theelepel	sriracha

Voor de bonen in tomatensaus

400 g	witte bonen uit blik
400 g	ELVEA Polpa di pomodoro
2 eetlepels	sojasaus

Voor de crumble

1	oude pistolet
1 scheut	olijfolie
2 eetlepels	havervlokken

Bereiding

Maak de puree

Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Snijd de jonge wortelen ongeschild in stukken. Schil de pompoen, verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in stukken. Doe de aardappelen, de wortels en de pompoen samen in een grote pot. Zet onder met gezouten water, voeg tijm en laurier toe en breng aan de kook. Laat garen onder deksel gedurende 20 minuten. Giet de aardappelen en de groenten af. Verwijder de tijm en laurier. Voeg er een klontje boter, een scheut melk, een ei, peper, zout en nootmuskaat aan toe. Stamp vervolgens fijn.

Maak de gehaktlaag

Smelt een klontje boter in een pan op het vuur. Fruit er de uien in aan en voeg het gehakt toe. Bak rul en voeg sriracha toe voor extra pit.

Maak de bonen in tomatensaus

Gebruik opnieuw de pan van het gehakt en doe er de bonen en de polpa in. Laat even inkoken en breng op smaak met een scheutje sojasaus.

Maak de crumble

Doe oud brood, havervlokken en de olie in een blender. Mix tot crumble.

Serveren

Neem een ovenschotel. Schep daarin het gehakt, de witte bonen in tomatensaus en de puree. Werk af met de crumble en zet de ovenschotel in zijn geheel nog 15 minuten in de oven op 190 graden alvorens te serveren.

- In samenwerking met njam! rond het programma ‘Winterse Kost’
- Recept van chef Wim Ballieu
- Foto van Enya Ryngaert

Recept info: Wim Ballieu